

V pořadu DOBRÉ RÁNO jsem v pondělí 25. listopadu pekla vánoční cukroví.

Recepty jsem vybrala z mých kuchařek [VÁNOČNÍ CUKROVÍ](#), [SVÁTEČNÍ CUKROVÍ](#), [ZÁMECKÉ CUKROVÍ](#)  
A [VÁNOČNÍ KOUZLENÍ](#).

Arašídové cukroví / asi 90 ks



Ingredience

270 g hladké mouky

100 g moučkového cukru

130 g másla

100 g mletých nesolených arašídů

30 g strouhané čokolády

1 vejce

Dokončení

moučkový cukr

tmavá čokoládová poleva

Postup

Ze všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Odebíráme kousky těsta, které omoučíme a plníme do formiček.

Pomalu upečeme a vychladlé vyklopíme.

Poté pocukrujeme a postříkáme čokoládovou polevou.

## Štědrovečerní medové koláčky / 140 ks



### Ingredience

500 g hladké mouky  
200 g moučkového cukru  
100 g másla  
200 g medu  
100 g mletých neloupaných mandlí  
100 g mletého kandovaného ovoce  
4 lžíce rumu  
šťáva a nastrouhaná kůra z ½ citronu  
1 lžička jedlé sody  
špetka soli

### Rumová poleva

150 g moučkového cukru  
25 ml rumu  
1 lžíce oleje

### Dokončení

švestková povidla

### Postup

Ze všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 dny odpočinout. Z kousků těsta tvarujeme kuličky o průměru 2–3 cm, které klademe na plech vyložený pečicím papírem.

Omoučeným koncem vařečky uděláme doprostřed důlek, který naplníme povidly. Ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Vychladlé potíráme rumovou polevou. Tu připravíme, když vyšleháme cukr, rum a olej.

Tento recept najdete i mezi mými videorecepty. [Podívat se na video můžete tady.](#)

Dvoubarevné pletené rohlíčky / asi 80 ks



### Ingredience

200 g hladké mouky

70 g moučkového cukru

120 g másla

2 žloutky

strouhaná kůra z 1 citronu

1 vanilkový cukr

50 g strouhané hořké čokolády

### Postup

Z hladké mouky, cukru, žloutků, másla, vanilkového cukru a citronové kůry vypracujeme těsto a rozdělíme na dva díly. Do jednoho zapracujeme strouhanou čokoládu.

Obě těsta necháme v chladu asi 2 hodiny odpočinout. Z každého těsta vyválíme 4 stejné válečky.

Spleteme vždy jeden světlý a jeden tmavý a vyválíme z nich hladký váleček, ze kterého odkrajujeme stejné kousky asi 6 cm dlouhé.

Z nich tvarujeme rohlíčky. Ty položíme na plech vyložený pečicím papírem. Ve středně vyhřáté troubě upečeme.

*Upečené rohlíčky můžeme zlehka pocukrovat moučkovým cukrem, nebo postříkat čokoládovou polevou.*

Medová srdíčka / asi 120 ks



### Ingredience

450 g hladké mouky  
130 g moučkového cukru  
90 g ztuženého tuku  
2 lžíce medu  
1 lžička mleté skořice  
1 lžička perníkového koření  
1 lžička jedlé sody  
2 vejce

### Náplň

150 g strouhaného perníku  
30 g mletých vlašských ořechů  
10 g kakaa  
30 g medu  
80 g rybízové marmelády  
90 ml rumu

### Dokončení

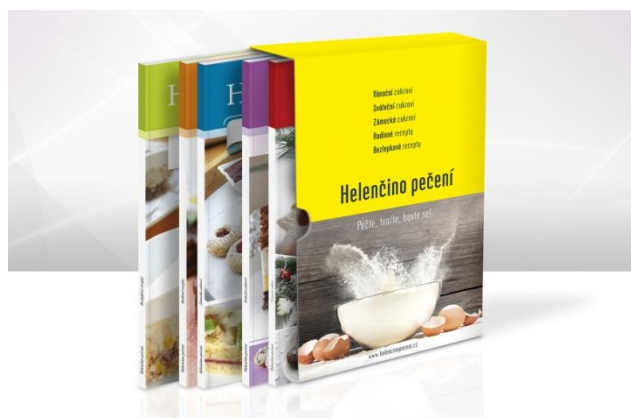
tmavá čokoládová poleva

### Postup

Ze všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Tence vyválíme a vykrajujeme srdíčka, která klademe na plech vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Vychladlá srdíčka slepujeme perníkovou náplní, kterou připravíme smícháním uvedených surovin. Stříkáme čokoládou.



**NOVINKA**  
**EXTRA EDICE**  
 Sešity plné sladkých a slaných receptů

Připravujeme recepty na nejlepší záviný, cukroví, zákusky či koláče s mákem, na medové sladkosti a další úžasně delikatesy.

K prodeji pouze na:  
[www.helencinopeceni.cz](http://www.helencinopeceni.cz)



*Helenčino pečení / Čtvero ročních období*

**Peče, tvoříte, bavíte se!**

**E-SHOP**  
 HELENCINO PEČENÍ



- knihy Helenčino pečení
- vykrajovátko
- formičky
- gelové barvy
- barvy na čokoládu
- papírové košíčky
- pomůcky k tvorbě drobných dekorací
- tvořítko na cukroví
- sáčky a špičky
- dárkové poukazy
- další pomůcky potřebné k pečení podle knih Helenčino pečení

[www.helencinopeceni.cz](http://www.helencinopeceni.cz)